MFG

SUPER RADIANT HEATER

パワーアップ 200V

安全・高火力・快適設計

食・健・美の調和を求めて

エムエフジー株式会社

ワイドタイプ 75cm 「FG-7500NW」
レギュラータイプ 60cm 「FG-6000NR」

次世代型の遠赤外線
セラミックヒーター

これからのオール電化
より安全により使いやすく

お客様のご意見を取り入れ商品化

スーパーラジエントヒーター

中華料理や炒めものを、美味しく調理するスーパーラジエントヒーター。
3つのスーパーラジエントヒーターを収めた、高級パワフルタイプ。両面ワイドロースターもついて、お料理のレパートリーを多彩に広げます。

オール電化対応　健康住宅対応　パワーアップ200V

高火力2.3kW&高効率(約75%)スーパーラジエントヒーターを、左側に搭載。加熱面全体が約3秒で鮮やかな真紅に発光します。

60cmレギュラータイプ　FG-6000NR

75cmワイドトップタイプ　FG-7500NW

1 チャイルドロック

チャイルドロック

主電源スイッチ「入り」の状態でチャイルドロックキーボタンを3秒以上長押しすると「ピー」とブザーが鳴りロックが解除され、又、3秒以上長押しすると他のキーボタン操作を受け付けなくなる安全装置。

2 トッププレート3口 独立型高温注意ランプ

トッププレート各ヒーター別、ヒーター通電中及び通電OFF後もトッププレートが熱い間はランプが点灯して注意を促す安全装置。

3 ロースター温度検知装置

水無し検知センサーと異常温度検知センサーが設定値になると上下のロースターヒーターの通電を停止させる安全装置。

4 切り忘れ防止機能

トッププレート各ヒーター60分、ロースターヒーター25分後、自動的に通電が止まる安全装置。

5 選択式調理タイマー
(左:右:ロースター3ケ所選択式)

左右ヒーターは、1分～6時間。ロースターは、1分～20分。

6 揚げ物温度調節機能

揚げ物温度コントロール機能で油の温度を各段階に調節できプロの料理人並にカラッと美味しく揚げられます。(右ヒーター:140℃～200℃ 7段階)

7 ロースター両面焼

上ヒーター:750W
下ヒーター:650W
のハイパワー。受け皿に水を張る仕様で、両面同時通電。ロースタードアは受け皿から取り外せてお掃除もらくらく。

MFG スーパーラジエントヒーター

スーパーラジエントヒーター **FG-7500NW**
294,000円(本体価格 280,000円)

ワイド75cmタイプ

スーパーラジエントヒーター **FG-6000NR**
273,000円(本体価格 260,000円)

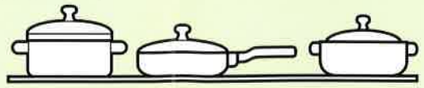
レギュラー60cmタイプ

国内システムキッチンメーカービルトイン対応

さらに便利な3つのポイント

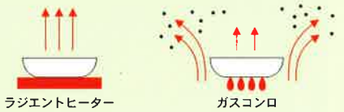
お鍋を選ばず底がフラットな鍋ならOK

スーパーラジエントヒーターは、IHヒーターと違い、どんな材質の鍋でも使用できます。IHヒーターでは使えなかったアルミ鍋や陶器・銅・ガラス等、鍋底が平らで耐熱性のものであればご使用頂けます。



加熱時に蒸気が部屋にこもらない

燃焼によって空気を汚さず、結露やカビ・ダニの原因となる水蒸気も発生しません(鍋から出るものを除く)。またガスよりも上昇気流が少なく油が飛び散りにくいので、キッチンも汚れにくくなります。高気密、高断熱住宅にも最適です。



フラットなので掃除もカンタン

お手入れがとってもカンタン!吹きこぼれや汚れもサッとひと拭きするだけ。毎日らくらくキレイにしておけます。

クリーンエネルギーのスーパーラジエントヒーターが快適キッチンライフをお約束。

スーパーラジエントヒーターとは

1.ヒーターの構造 …… リボン状金属発熱体を加熱面全体に配置したもの。

2.特長 …… 通電開始後約3秒で鮮やかに赤熱発光。均一な熱分布。

3.余熱について …… 強火料理のあとなら余熱でいり卵やハンバーグソースなどが上手に仕上がります。中火、弱火料理のあとは汁ものの保温などに利用できます。温度センサーで自動コントロール。

4.鍋について …… スーパーラジエントヒーターは、IHヒーターと違いどんな材質の鍋でも使用できます。IHヒーターでは使えなかったアルミ鍋や陶器・銅・ガラス等、鍋底が平らで耐熱性のものであればご使用いただけます。

5.耐久性 …… 寿命約10年

安全性
SAFETY

炎で調理するガスコンロに比べ電気を利用する電気クッキングヒーターは立ち消えや不完全燃焼がありません。

多彩な安全機能を搭載

○全ヒーターに切り忘れを防ぐヒーター自動OFF機能(60分) ロースター(25分)
○トッププレートの余熱を知らせる独立型高温注意ランプ
○ロースター温度検知装置
○一度に電源を切ることができる電源スイッチ
○低電磁波なので安心。

快適性
COMFORTABLE NATURE

1.ガスと違って上昇気流の発生が少ないので油煙による壁や換気扇の汚れが少なくなります。

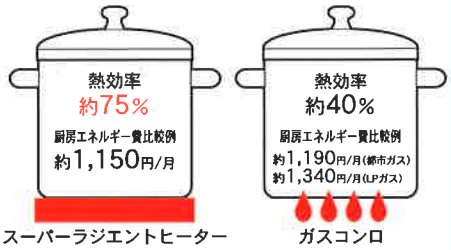
スーパーラジエントヒーター:周囲に逃げる熱は約25%
ガスコンロ :周囲に逃げる熱は約60%

2.排熱が少ないので快適にお料理できます。
冷暖房効率がアップします。

3.お部屋の空気を汚しません。
燃焼によるCO_2、CO、NO_2、水蒸気などが発生しません。一般家庭でガスを燃焼させると約500g/日の水蒸気がでます。

経済性
ECONOMICAL EFFICIENCY

ガスコンロに比べ、熱効率も高いので経済的。
ガスとは違い余熱も使用可能です。



スーパーラジエントヒーターは余熱料理ができて更に経済的。

MFG
スーパーラジエントヒーターは、健康に良い遠赤外線の効果が、公的機関(長崎県窯業技術センター)で立証されています。

遠赤外線放射機能による温熱効果で、素材を素早くおいしく調理するほか、調理に必要な水・素材からにじみ出る肉汁や野菜等の分子を最小化するため、栄養素が人体に吸収されやすくなります。

試験成績表

遠赤外線でご家庭のお料理を更においしくします。

MFG特選商品 ファミリークッキングシリーズ

ファミリー炊飯鍋　22cm

メーカー希望小売価格：¥29,800（税込¥31,290）

5合焚き迄できる炊飯鍋として、蒸気調整装置機能蓋付きで無水料理や煮込み料理に最適です。

型番 FG-SN22

ファミリー焼き物プレート　32cm

メーカー希望小売価格：¥29,800（税込¥31,290）

ハンバーグや餃子や焼きそばなどの大人数料理や忙しい朝食作りに大変重宝します。

型番 FG-YN32

ファミリーチャイナパン　27cm

メーカー希望小売価格：¥23,800（税込¥24,990）

出番の一番多い炒め物鍋。取っ手がはずれ、収納も大変便利です。

型番 FG-TN27

ファミリーミニポット　20cm

メーカー希望小売価格：¥22,800（税込¥23,940）

煮物・揚げ物・茹で物など料理のレパートリーが大変多い小ぶりな鍋です。

型番 FG-MN20

ファミリークッキング（鍋）シリーズはデュポン社の徹底した品質管理に合格したテフロンブランドの最高級テフロンプラチナコーティングを使用しています。（従来製品の6倍以上の耐久性・耐摩擦性に優れた商品です。）

財団法人日用金属製品検査センターによる200V用クッキングヒーター（IH調理器具除く）の適合試験にパスされた商品です。

圧力鍋 プレッシオ 4.5ℓ　21cm

メーカー希望小売価格：¥41,000（税込¥43,050）

1.調理時間が早い

鍋の中に水蒸気を閉じ込め圧力を上昇させることで約120℃の高温で調理する鍋です。

2.電気代を節約

密封状態で煮炊きするので火を止めた後でも鍋内部は当分100℃以上の状態を保ちます。この余熱を利用するので電気代を大幅に節約。

3.栄養、風味を逃しません

短時間でお料理ができるので、栄養が破壊されにくく風味を逃しません。固い食材も柔らかくなります。

4.共管式圧力調整装置を採用

付属品
目皿・ガラス蓋付き

型番 FG-U4.5

MFGマルチカッター（フードプロセッサー）

お料理のスピードアップに!
健康食作りに、必需品!

メーカー希望小売価格
¥22,800
（税込¥23,940）

トッププレート磨き（2個組）

MFG
スーパーラジエントヒーター専用

メーカー希望小売価格
¥2,400
（税込¥2,520）

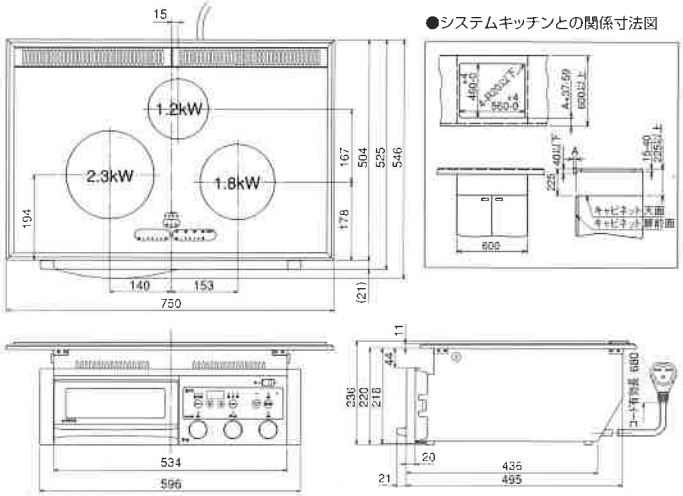
SUPER RADIANT HEATER

〈オプション〉FG-6000NR専用

据置枠

寸法: 奥行き 555mm
　　幅　600mm
　　高　さ 230mm　　オープン価格

●外形寸法図　FG-7500NW

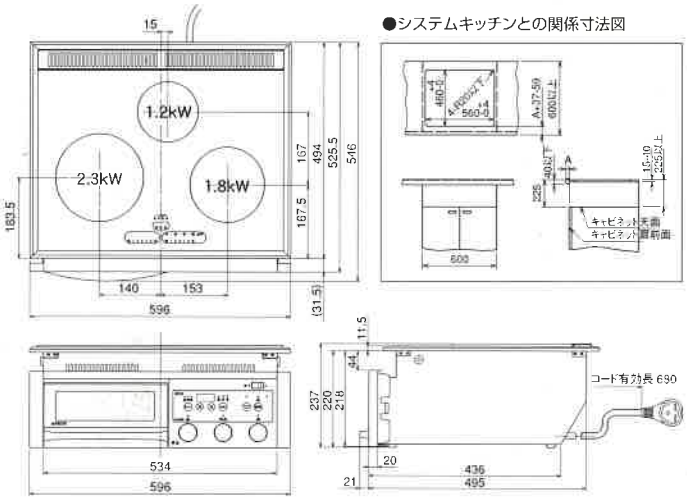


●システムキッチンとの関係寸法図

●仕様表

形　名			FG-7500NW
定　格			単相200V-4735W
大　き　さ			幅750×奥行き546×高さ236㎜
重　さ			約20kg
ヒーター	(右)	種　類	スーパーラジエントヒーター
		消費電力	1800W
		火力調節	90~1800W相当　13段階調節
	(中央)	種　類	スーパーラジエントヒーター
		消費電力	1200W
		火力調節	400~1200W相当　3段階調節
	(左)	種　類	スーパーラジエントヒーター
		消費電力	2300W
		火力調節	115~2300W相当　13段階調節
ロースター		内　寸	幅236×奥行き330×高さ128㎜
		消費電力	1400W
		火力調節	700~1400W相当　3段階調節
ヒーターの切換え			中央ヒーターとロースターとの切換え 3ヒーターを同時使用の場合は、 左ヒーターの出力が1535Wになります。
コード			3.5㎟ 3芯キャブタイヤコード　長さ0.68m
差込プラグ			2極・接地極付　30A-250V
安全機能		チャイルドロック	3秒以上長押しでチャイルドロック作動／解除
		切り忘れ防止	ヒーター:通電操作後約60分で自動OFF ロースター:通電操作後約25分で自動OFF
		やけど注意	トッププレートが高温の時ランプ点灯
付加機能		調理タイマー	左右ヒーターまたはロースター(1ヒーター選択式)
		温度調節機能	右ヒーター(140~200℃)

●外形寸法図　FG-6000NR



●システムキッチンとの関係寸法図

●仕様表

形　名			FG-6000NR
定　格			単相200V-4735W
大　き　さ			幅596×奥行き546×高さ237㎜
重　さ			約16kg
ヒーター	(右)	種　類	スーパーラジエントヒーター
		消費電力	1800W
		火力調節	90~1800W相当　13段階調節
	(中央)	種　類	スーパーラジエントヒーター
		消費電力	1200W
		火力調節	400~1200W相当　3段階調節
	(左)	種　類	スーパーラジエントヒーター
		消費電力	2300W
		火力調節	115~2300W相当　13段階調節
ロースター		内　寸	幅236×奥行き330×高さ128㎜
		消費電力	1400W
		火力調節	700~1400W相当　3段階調節
ヒーターの切換え			中央ヒーターとロースターとの切換え 3ヒーターを同時使用の場合は、 左ヒーターの出力が1535Wになります。
コード			3.5㎟ 3芯キャブタイヤコード　長さ0.68m
差込プラグ			2極・接地極付　30A-250V
安全機能		チャイルドロック	3秒以上長押しでチャイルドロック作動／解除
		切り忘れ防止	ヒーター:通電操作後約60分で自動OFF ロースター:通電操作後約25分で自動OFF
		やけど注意	トッププレートが高温の時ランプ点灯
付加機能		調理タイマー	左右ヒーターまたはロースター(1ヒーター選択式)
		温度調節機能	右ヒーター(140~200℃)

安全に関するご注意

- ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 電源は定格電力以上のアース付きのコンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
- 電源には必ず漏電や遮断器を設けたブレーカー付きの専用回路を設置してください。

保証書は必ずお受け取りください。

この商品には保証書がついています。
購入時は、必要事項が記入されているか
ご確認の上、大切に保存してください。

MFG 保証書

代理店(お問い合わせ・お申し込み)

〒861-8012 熊本市東区平山町3006-6
株式会社 佐藤林業
ログ事業部
TEL 096(389)9586 FAX 096(389)9628

●お問い合わせは
よいな　さいこう
0120 FreeDial 0120-417-315

食・健・美の調和を求めて
エムエフジー株式会社
〒812-0897　福岡市博多区半道橋1丁目18番39号MFGビル
TEL(092)413-2222　FAX(092)413-2454
http://www.mfg-kk.com/

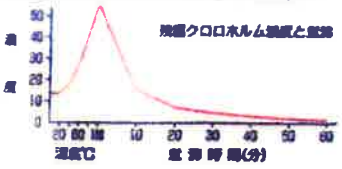
安全で健康によい水は家庭で創る時代です

いまお使いになっている飲料水の残留塩素（カルキ）は？

オルトトリジン試薬（塩素反応剤）による塩素濃度識別表

PPM 0(白)	0.1	0.4	0.8	1.4	2.0	

残留塩素（カルキ）の除去試験結果



トリハロメタンは落ちすと強うしい！

水道水中のトリハロメタンは冷水中では基準内であっても、加熱によって、水道基準を越えてしまいます。これは水道水中のカルキが原因です。

酸性イオン水の使い方

- 洗顔は、化粧水として使用。アストリンゼン効果があります。顔にパッティングすれば肌をひきしめ、しっとりとつややかにします。荒れた手には肌にくいこむくらいにこすって使うと一層効果的。
- 洗髪にリンス効果があります。ペットの毛並みもツヤツヤ。
- ヒゲソリ後に
- おむつかぶれ、あせもに
- ニキビに
- 切り傷・すり傷の消毒に。
- 打撲・骨折の湿布
- やけどに
- お風呂で温泉気分 5パーセントくらいにうすめれば、全身美容に役立ちます。（バケツに一杯の酸性イオン水を浴槽に入れます）
- 食器の洗浄 油汚れを落とし、消毒もしますから一石二鳥。
- 天ぷらのころもふっくら、パリパリした揚げのころもが仕上がります。
- 茶しぶ汚れにこびりついた茶もきれいさっぱり。
- まな板、ふきん、おしぼり 煮沸していつもきれいに。
- めん類（うどん・そば・冷麦・そうめん）ゆで上がりのコシが強くなり、腰を引きたてます。

1. 収れん作用
2. 洗浄力
3. 殺菌力

美容効果のある アストリンゼント水

アルカリイオン水の使い方

- 胃腸病多
- 慢性下痢
- 消化不良
- 胃腸内異常発酵
- 炊飯
- 飲み物
- 便秘しやすい、皮膚をひきやすい、食欲不振などの不健康状態を感じている方。
- ふっくら早く炊き上がり、日持ちをよくします。
- 緑茶、紅茶、コーヒー 渋味をやわらげ、香ばしやかなこくのあるティータイムが楽しめます。
- ウイスキー、焼酎 水割りやお湯割りは、マイルドな口当たりに。お酒に酔い、二日酔を防ぎます。
- 赤ちゃんのミルクに
- 野菜
- 妊娠中、授乳中のお母さん。
- ゴボー、タケノコ、フキ、ワラビなどのアク抜きに最適。
- 緑色野菜をゆがくと、色鮮はより鮮やかに。ほうれん草にピッタリです。
- 漬け物は、塩なれもよく、保存性も良好。
- 煮もの
- やわらかく、煮くずれなしでスピーディーに煮上がります。アクの強い魚も臭と味サッパリ。だしは驚くほどこくが増します。
- 体力の消耗がはげしいスポーツマンの栄養補給に。

1. 膨潤作用
2. 溶解力
3. 熱伝導

医療効果のある おいしい飲料水

人間の体液は pH 7.4

酸性																										アルカリ性
かすのこ	海藻	かき	白米	ウイスキー	鶏肉	生麩	うなぎ	豚肉	砂糖	牛肉	たこ	ビール	チーズ	食パン	中性	牛乳	とうふ	タマネギ	しいたけ	きゅうり	じゃがいも	なすび	人参	キャベツ	りんご	バナナ	大根	緑黄色野菜	わかめ	ひじき	イオン水
4				5					6						7						8							

←酸性　　アルカリ性→

『これからのオール電化！』
快適キッチンライフをお約束

健康住宅対応
健康に　安全に使いやすく　経済的に　美味しく

ＩＨ(電磁調理器)ではない次世代型調理器

遠赤外線 スーパーラジエントクッキングヒーター

- オール電化対応
- 国内システムキッチンメーカー対応
- ガラストップで、お手入れ・お掃除らくらく
- シルバーフレームの優れたデザイン
- ビルトイン：据え置き兼用(60cm)

リボン状の金属発熱体が
赤く光り、温められた
ヨーロッパ製セラミック
から理想的な
遠赤外線を放射。

●酸性体質を食生活から改善！

セラミックを熱する事でマイナスイオン発生効果やアルカリ性浄水作用で、理想的なPH(アルカリ性)を実現。備長炭PH8.0 当社ラジエントヒーターPH8.5(当社実験比)

酸性の焼酎が・・・　このお湯で割るとアルカリ性に変わります。

左：水道水(中性)

右：当器具で過熱した水道水(アルカリ性)

酸性 ←――――→ アルカリ性

●高い熱効率を実現！

遠赤外線放射機能による温熱効果で
素早くムラなく栄養素を壊さず、お料理の味を美味しく引き立てます。

遠赤外線放射率78．8%公的機関で立証！

試験成績表

例えば、ご飯がたった10分で炊き上がります

ご飯も薪で炊いた方が美味しい
焼き鳥屋＆焼肉屋でも炭火焼が美味しい

炭火焼→備長炭→遠赤外線の放出
だ・か・ら美味しい！

●鍋を選びません！
底がフラットなら、どんな材質の鍋でも使用できます。
ガラスポットでもお湯が沸騰しています。
又電源を切っても再沸騰します。

●余熱でお料理ができて経済的！
ハンバーグも片面は焼いた後の裏面は余熱を利用し
裏面は電源を切ってのお料理。

●低電磁波なので安心！
心臓ペースメーカー及び補聴器又妊娠されている方でも
安心してご使用いただけます。

●操作は簡単！ガスとほぼ同様の使い方！
ユニバーサルデザイン。鍋を振るお料理も出来ます。

多彩な安全機能を搭載
- ＊6時間までの調理タイマー内蔵(3ヶ所選択式)
- ＊チャイルドロック
- ＊揚げ物自動コントロール内蔵
- ＊切忘れ防止スイッチ
- ＊3ヶ所独立型高温注意ランプ
- ＊全ヒーター加熱防止機能(ロースター含む)
- ＊セーフティースイッチ機能

乾燥JAS認定工場
日本ログハウス協会正会員

株式会社佐藤林業
ログハウス事業部

最近聞きませんか　電磁波はいやだ！と言うお施主様！

売る側より今から使用されるお施主様は敏感に情報をキャッチしています。

WHOや報道機関の主な電磁波情報

ICNIRP（NPO国際非電離放射能防護委員会）　1998年　安全ガイドライン833ミリガウス以下。

スイス　2000年　10ミリガウス規制を実施。

WHO（世界保健機関）IARC（国際がん研究機関）　2001年　「発がんの可能性あり」と2Bランクに格付け！

朝日新聞　2002年　強い電磁波、健康へ影響「小児白血病の発症率倍に」WHOの調査と一致。

国民生活センター　2004年　電磁波で体調不良！てんぷら料理で火災！

月刊消費者　2004年　IHｸｯｷﾝｸﾞﾋｰﾀｰを使用する妊娠している人や子供たちは近づき過ぎないように注意！

WHO（世界保健機関）　2005年　正式に「電磁波過敏症」の存在を認定。

建築ジャーナル　2005年　できてますか？電磁波対策　オール電化、IHｸｯｷﾝｸﾞﾋｰﾀｰは大丈夫？

読売新聞　2006年　電磁波の予防原則「WHO疑わしきものは回避」

読売新聞　2006年　電磁波 オランダでは一時「疎開」

読売新聞　2006年　電磁波 リスクの有無より対策を

読売新聞　2006年　電磁波 送電線VS住民　埋まらぬ溝

読売新聞　2006年　電磁波 葬られた疫学からの警鐘

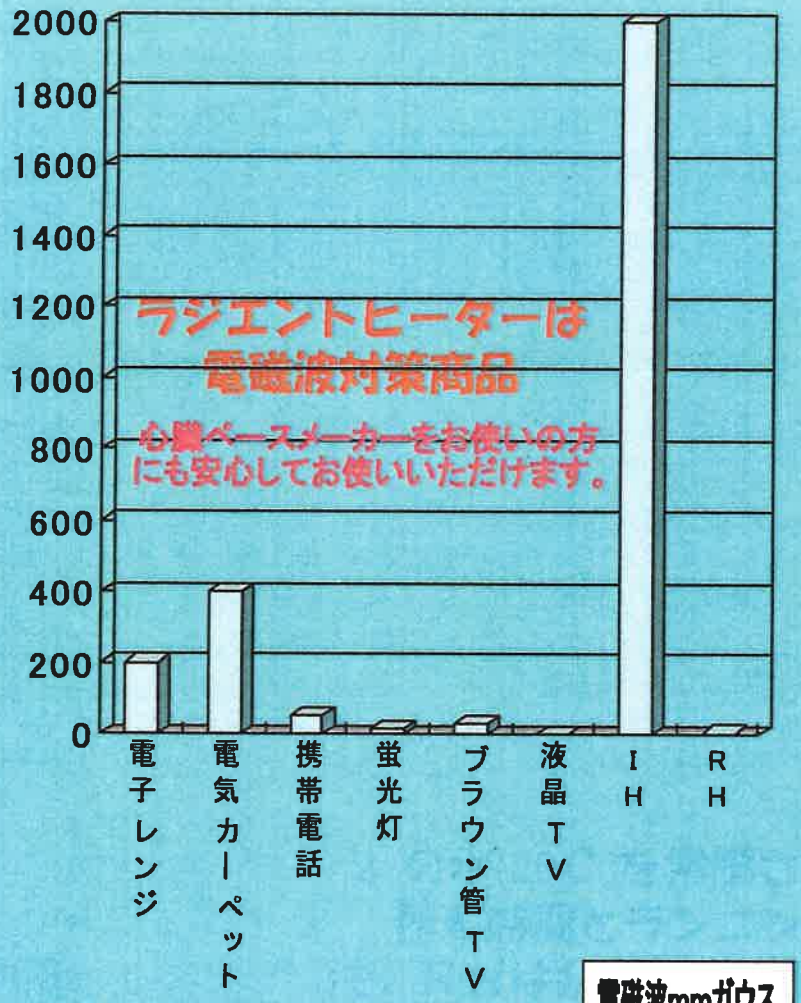
読売新聞　2006年　電磁波 ハトの方向感覚狂う？

新聞各社　2007年　小児白血病 関連否定できず　電磁波対策を勧告　法整備求める！

このような
記事が最近多く掲載
されています

WHO(世界保健機関)IARC(国際がん研究機関)
電磁波が「発ガン性の可能性あり」と
2Bランクに格付け (2001年)

電磁波対策は
「距離をとる使用時間を短くする」

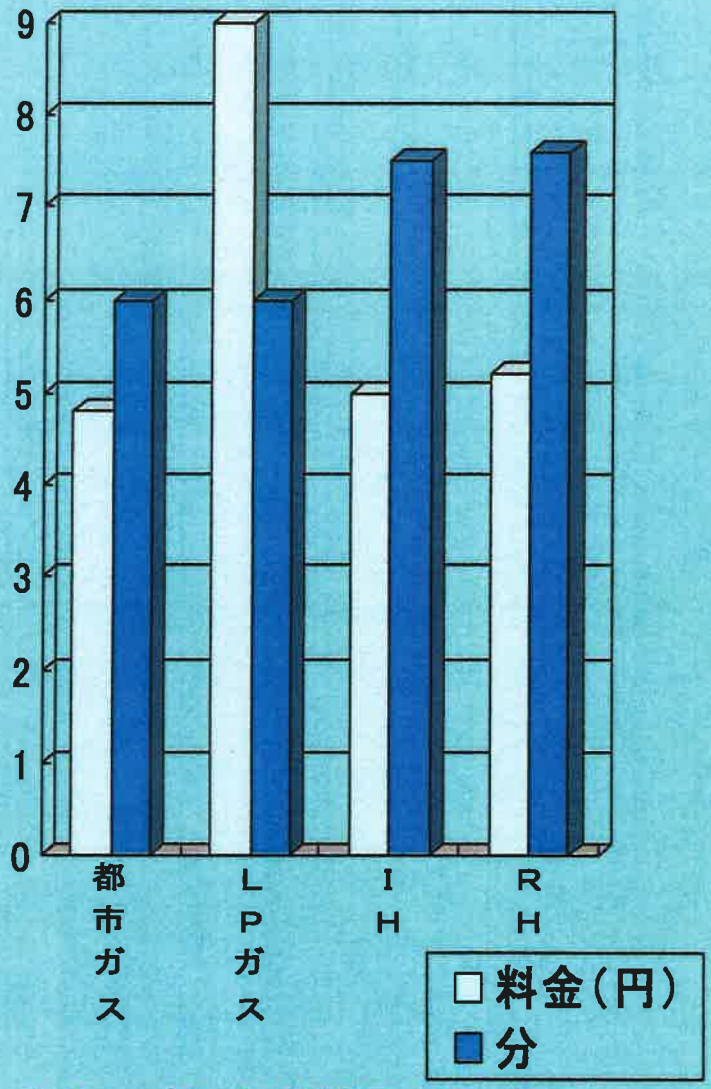


ラジエントヒーターは
電磁波対策商品

心臓ペースメーカーをお使いの方
にも安心してお使いいただけます。

※電磁波問題を考える九州の会資料参考

ランニングコスト



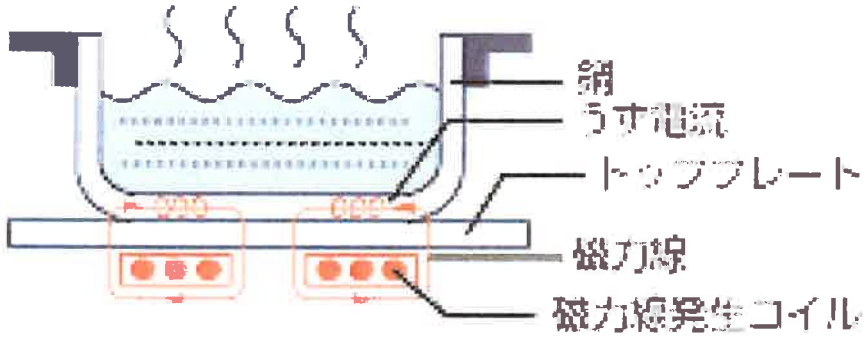
20の水(20℃)を沸騰させたまでの
所要時間とランニングコスト
注) RHは余熱を利用していません

※電磁波問題を考える九州の会資料参考

電気を使いますが熱源が全く異なります

☆☆☆ IHの加熱のしくみ ☆☆☆

- IHとは電磁誘導加熱(Induction Heating)のこと。
磁力線の働きで、鍋自体をヒーターのように発熱させます。
加熱コイルに電流を流し、発生した磁力線が、金属製の鍋を
通るとき、鍋底にうず電流が生じます。このうず電流が
鍋そのものを発熱させます。



(イメージイラスト)

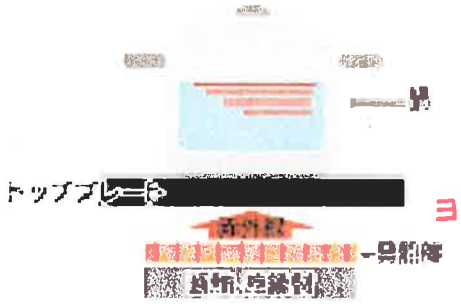
☆☆☆ オールメタルIHの加熱のしくみ ☆☆☆

- 磁力発生コイルとトッププレートの間に配置した浮力低減(金属)プレート。
〈約60kHzから約90kHzへと高周波化する〉

(注)従来使えなかった鍋をお使いの場合トッププレートは熱くなります。

☆☆☆ RHの加熱のしくみ ☆☆☆

- RHはリボン状の金属片をスイッチを入れると3秒後には
赤く発熱させその下にあるセラミックを温め
遠赤外線を利用してお料理する調理器具です。
どのような素材のお鍋でも適応し
余熱料理ができてとっても経済的です。



弊社ＲＨの断熱材は
ヨーロッパ製セラミックを採用

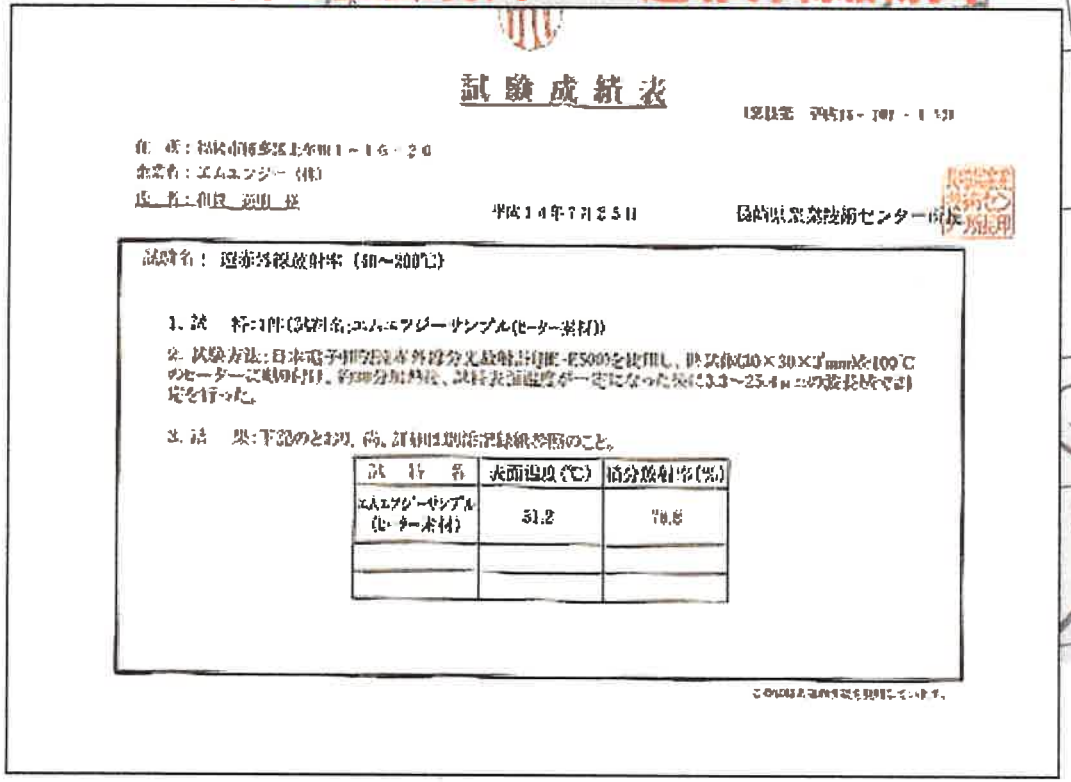
ＭＦＧスーパーラジエントヒーターもオール電化の登録ができます

3口共赤く光る遠赤外線ヒーター

次世代型オール電化商品

21世紀は自分で
健康と安全を考える時代！

公的機関で立証78.8%の遠赤外線放射率



試験成績表

依頼者：エムエンジー（株）

平成14年7月25日

試験名：遠赤外線放射率（30～200℃）

1. 試　料：1件（試料名：エムエンジーサンプル（ヒーター素材））

2. 試験方法：日本電子制御遠赤外線分光放射計JIR-E500を使用し、供試体（30×30×3mm）を100℃のヒーターに載せ5分、約30分加熱後、試料表面温度が一定になった後に3.3～25.4μmの波長域で測定を行った。

3. 試　験　結　果：下記のとおり。尚、詳細は別添測定結果表参照のこと。

試　料　名	表面温度（℃）	垂分放射率（%）
エムエンジーサンプル（ヒーター素材）	31.2	78.8